

Nombre del producto

Hamburguesa - Mezcla en polvo con quinua real para preparar



Ingredientes

- | | | |
|---|-------------|------------|
| - Quinua real orgánica grano blanco | - Zanahoria | - Perejil |
| - Harina precocida de quinua real orgánica roja | - Cilantro | - Kale |
| - Hojuela de quinua real orgánica roja | - Orégano | - Tomate |
| - Pimiento morrón | - Sal | - Pimienta |

Descripción

La Hamburguesa de quinua real es una mezcla nutritiva para la preparación de hamburguesa, sin aditivos, se obtiene del mezclado homogéneo de ingredientes, donde el ingrediente principal se constituye en la Quinua Real (Wild Quenopodium quinoa), grano andino que solo se produce en Bolivia, cerca de dos grandes salares a 3500 m.s.n.m., bajo los requisitos de la producción orgánica.

Normativa

- R.S. SENASAG N° 04.04.03.06.0027
- U.S. FDA Registration

Condiciones de almacenamiento y tiempo de vida estimado

Almacenar a ≤ 20 °C en ambiente seco, para un tiempo de vida estimado de 24 meses a partir de la fecha de elaboración.

Presentaciones comerciales y material de empaque

En:

- Bolsa de polietileno de alta densidad de 375 g, con envase secundario de cartulina y empacado en cajas de cartón corrugado.

Instrucciones para manipulación, preparación y uso

La Hamburguesa de quinua real es apta para el consumo humano después de preparar y cocinar y no presenta reacciones alérgicas.

Manipular de acuerdo con lo que se describe en las instrucciones del paquete.

Vierta el contenido de un paquete de hamburguesa de quinua en un bol, agregue 500 ml (17 fl oz) de agua tibia y revuelva hasta obtener una mezcla homogénea y suave. Déjelo reposar durante 15 minutos, forme las hamburguesas y proceda a freír a fuego medio.

Rinde de 6 a 8 porciones

SENSORIAL

Aspecto	Característico
Sabor	Característico
Olor	Característico
Color	Característico

MICROBIOLÓGICO

Descripción	Valor / Unidad
Recuento total de placas	$\leq 1 \times 10^4$ UFC/g
Salmonella	Ausencia 25 g
S. aureus	$\leq 1 \times 10^2$ UFC/g

FISICOQUÍMICO

Descripción	Valor / Unidad
Humedad	10 %
Gluten	0 mg/kg
Aw	0.48
pH	6.91

INFORMACIÓN NUTRICIONAL*

VALORES APROXIMADOS POR 100 G NUTRICIONAL*

Calorías 324 **Calorías de grasa 48**

Descripción	Valor / Unidad
Grasa total	5.3 g
Saturada	0.8 g
Trans	0.0 g
Colesterol	0.0 mg
Sodio	269 mg
Sal	0.78 g
Carbohidratos	57.4 g
Carbohidratos disp.	44.6 g
Fibra dietética	12.8 g
Azúcares	9.3 g
Proteína	11.7 g
Calcio	108 mg
Hierro	4.85 mg
Potasio	820 mg
Vitamina A	25 µg

* Valores medios ponderados en base a datos de análisis del producto